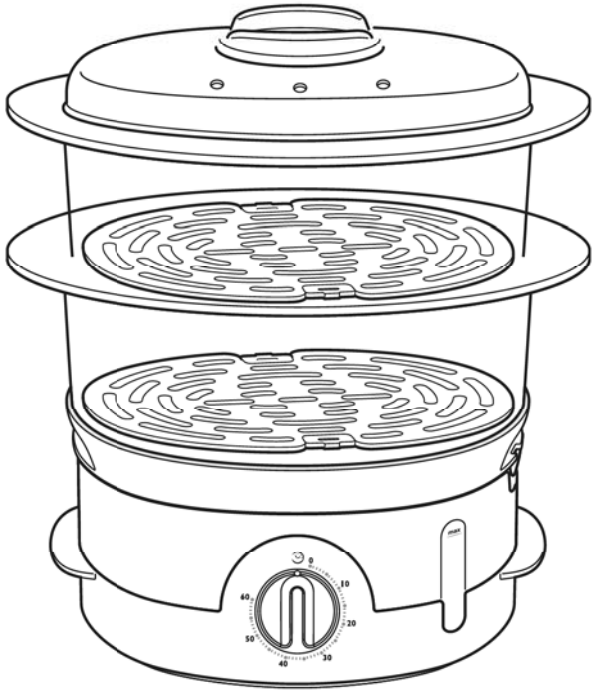
取扱説明書/保証書

T-fal
ティファール

ULTRA COMPACT

ウルトラ コンパクト



●お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
●正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
●読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

株式会社 グループセブ ジャパン
本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター
ナビダイヤル 0570-077772
受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

部品注文センター
ナビダイヤル 0570-086072
受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

*PHS、一部のIP電話など、ナビダイヤルをご利用できない場合は、誠に恐れ入りますが、こちらにお掛けください。 03-5789-1760

安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。
ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので、必ず守ってください。

絵表示の例

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が表記されています。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中や近傍に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が表記されています。

⚠警告　誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

必ずお守りください

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用してください。
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。
●延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。

異常時（こげ臭い、発煙など）は、直ちにプラグを抜き、使用を停止してください。
●ショートや発火する恐れがありますので、弊社お客様相談センターまでご相談ください。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。
●感電の原因になります。

お取り扱い

修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改善は行なわないでください。発火したり、異常作動してけがをすることがあります。●修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。

水タンクを水に浸さないでください。ショート・感電のおそれがあります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。やけど・感電・けがをするおそれがあります。

水タンクには、満水ライン以上の水を入れないでください。やけど・感電・けがをするおそれがあります。

直火（ガス台など）や電気ヒーター、電磁調理プレートなどの上に載せないでください。火災の原因になります。

電源・コード

電源プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。
傷付けたり、加工したり、熱機具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、弊社お客様相談センターにご相談ください。

⚠注意　誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容です。

お取り扱い

不安定な場所や熱に弱い敷物の上やカーテン等可燃物の近くで使わないでください。
火災の原因になります。
●じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わないでください。

ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わないでください。本体のプラスチック部分が熱で損傷することがあります。

壁や家具の近くで使わないでください。蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

コンセントにプラグを差し込んでいるときは、コードをひっかけないよう気をつけてください。
本体が落下し、やけど、けがをするおそれがあります。

使用中はふたの蒸気穴から熱い蒸気が出ます。蒸気に触れないでください。やけどの原因になります。

使用中や使用後しばらくはふたやスチームバスケットが熱くなります。
●直接ふたやスチームバスケットに触れないでください。やけどの原因になります。
●触れるときは、鍋つかみを使用してください

調理中はスチームクッカーを移動したり、持ち運ばないでください。やけどの原因になります。

長時間使用すると、受け皿が蒸し汁でいっぱいになることがあります。スチームクッカーを移動するときは、蒸し汁をこぼさないよう十分気をつけてください。

調理後は本体が熱くなっているので、十分に冷めるのを待ってから移動してください。

水タンクに水が入っていないときは、タイマーをセットしないでください。故障の原因になります。
●水タンクに水が入っていることを確認して、タイマーを作動させてください。

水タンクには水以外のものは入れないでください。故障や汚れの原因になります。

お手入れは各部分が十分に冷えてから行ってください。熱いうちに高温部に触れると、やけどの原因になります。
●特に水タンク中央の加熱器は非常に高温になりますので、十分に冷えるのを待ってお手入れをしてください。

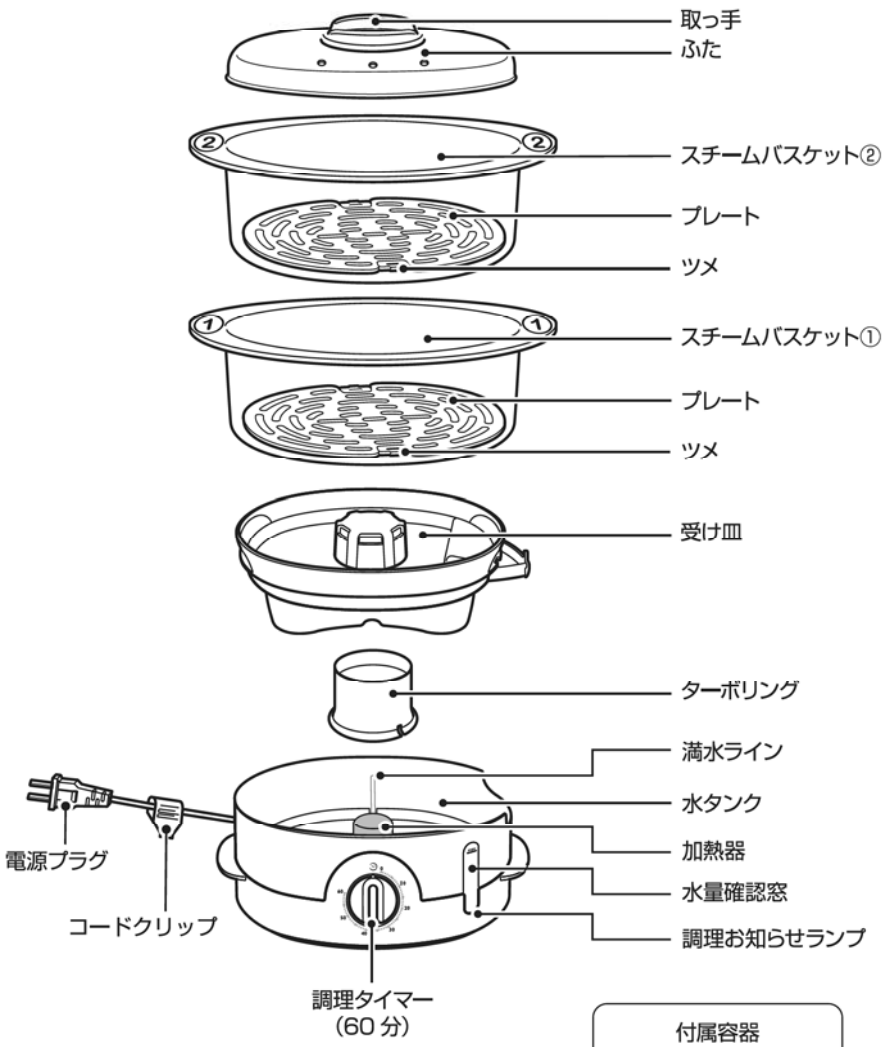
本製品は一般家庭用です。通常のご使用以外の目的に使われたり、業務用としてお使いになるのはおやめください。

電源・コード

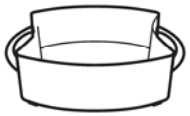
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

各部の名称



付属容器



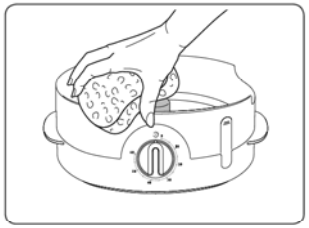
ご使用の前に

初めてお使いになるときは

取り外しができるすべての部品を温水と洗剤で洗浄します。
よくすすいで、乾燥させます。
水タンク内は湿らせた布で拭きます。

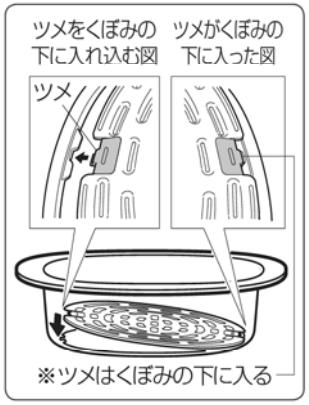
ご注意

水タンクを水に浸して
洗浄しないでください。



プレートの取り付け方、取り外し方

プレートのツメをバスケット内側のくぼみの下に入れ込むようにして、片方ずつ順に取り付けます。



■ プレートの取り付け方

スチームバスケットの内側両脇にあるくぼみ部分と、プレートのツメを合わせて、ツメを片方ずつ順にくぼみの下に入れ込むようにしてプレートを取り付けます。

■ プレートの取り外し方

1 スチームバスケットを裏返して、プレートのツメが左右にくるようにもちかえます。
2 スチームバスケットの両脇（プレートのツメの辺り）を少し広げるとプレートが外れます。このとき、プレートが下に落ちますので、下にあるものを傷つけないよう気をつけてください。

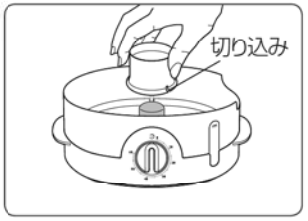
調理の準備をする

水タンクをセットする

1　水タンクを安定した平らなところに設置します。

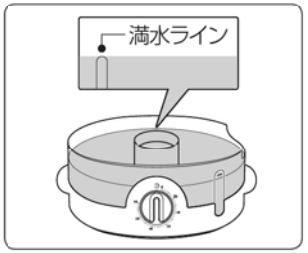
ご注意
蒸気で損傷を受ける恐れのあるものから離れた場所に設置してください。

2　ターボリングを加熱器にかぶせるようにして置きます。
ターボリングの向きは、太い側（切り込みのある側）を下にしてください。



3　水タンク内の満水ラインまで水を入れます。

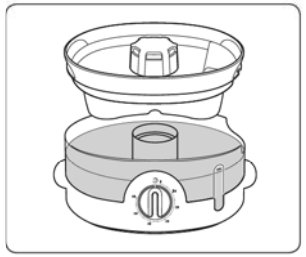
お知らせ　満水ラインまで水を入れても立ち上がりの速さに違いはありませんので、水は十分に入れてください。



ご注意
・水タンクに水を入れずに通電しないでください。
故障の原因になります。
・水は毎回新しい水を入れてください。
・水タンクには、液体調味料等、水以外のものを入れないでください。

4　受け皿を水タンクの上に載せて固定します。

ご注意
水は受け皿ではなく、水タンクに入れてください。

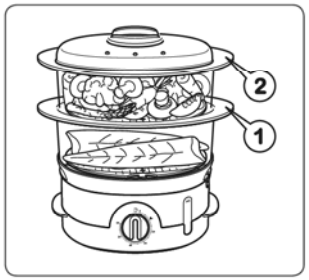


調理の準備をする

素材をスチームバスケットに入れる

1　スチームバスケットの中に素材を入れます。
2　スチームバスケットを1段で使用する場合は、受け皿に、スチームバスケット①を載せます。
2段のときは、スチームバスケット①の上に②を載せます。[図A]
※ スチームバスケットの両脇には、それぞれ番号が刻印されています。

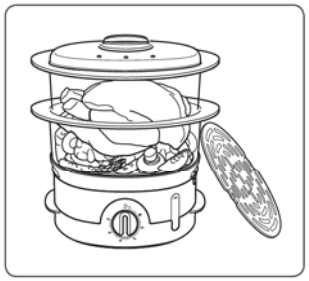
[図 A]



※ 大きな素材を調理する場合は、スチームバスケット②のプレートを外して使用します［図 B］。

3　ふたをします。
※ ふたは、バスケット①、②どちらにも使用できます。

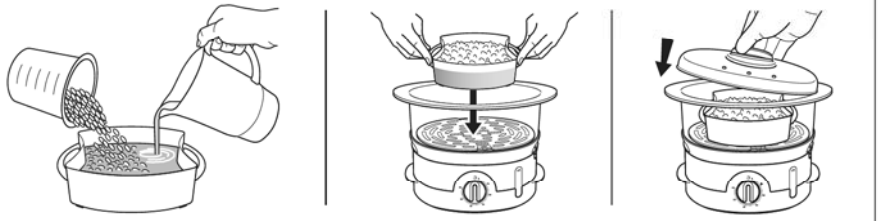
[図 B]



調理する

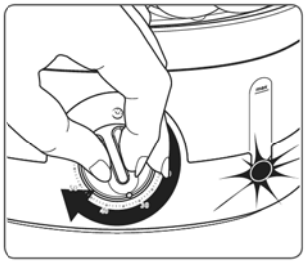
付属容器を使う場合

・付属容器は、ご飯を炊いたり、温めなおすときに使用します。
・例えば、ご飯を炊くときは、米と水を付属容器に入れ、スチームバスケットに置き、ふたをします。
・温めなおしの際は、素材を付属容器に入れ、ラップをかけて、スチームバスケットに置き、ふたをします。



タイマーを設定して、調理を開始する

1 電源プラグをコンセントに接続します。
2 素材やレシピに合わせた調理時間にタイマーを設定します。
調理時間を 10 分以下に設定する場合は、タイマーを一度 20 分（数字の 20 のところ）以上に回してから戻して設定してください。
調理お知らせランプが点灯し、調理が始まります。

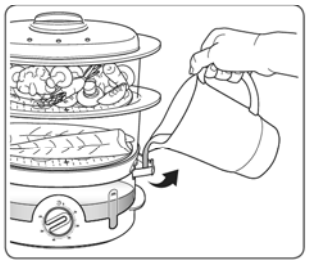


お知らせ　スチームクッカーは、中の温度を一定に保つため加熱をしたり、止めたりします。
加熱が止まる際は調理お知らせランプが消えますが、これは故障ではありません。

調理する

調理中は

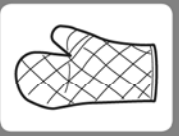
水量確認窓を見ながら水量を確認し、必要に応じて、給水口から水を加えます。
水がなくなると、蒸気が出なくなり、調理を続けることができなくなります。
またこのとき、調理お知らせランプが消えます。



タイマーが切れる前に調理を止めたいときは、調理タイマーを手で戻してください。

ご注意

バスケットやふたに触れるときは、鍋つかみを使用してください。
特にふたを開ける際は大量の蒸気が出るので、やけどにご注意ください。



調理する

調理を終了する

・調理が終了するとタイマーが鳴り、調理お知らせランプが消えます。

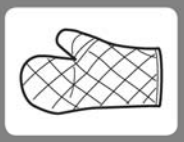
調理する

スチームバスケットから素材を取り出す

ふたをとり、スチームバスケットから、調理した素材を取り出します。

ご注意

バスケットやふたに触れるときは、鍋つかみを使用してください。
特にふたを開ける際は大量の蒸気が出るので、やけどにご注意ください。



調理時間表

・蒸しあがりに近づいたら、素材の状態を確認してください。

野菜

素材	分量	蒸し時間（分）	調理のコツ
アスパラガス	7本 (180g)	5～7	根元を切り落とす。
いんげん	200g	7～8	
枝豆	1袋 (250g)	7～10	
かぼちゃ	1/4個 (400g)	20～25	ひと口大に切る。
カリフラワー	1個 (360g)	13～15	小房に分ける。
キャベツ	1/3個 (400g)	7～8	ひと口大に切る。
さつまいも	2本 (500g)	40～50	
じゃがいも	4個 (600g)	40～50	
大根	1/3本 (400g)	15～20	乱切り。
玉ねぎ	小1個 (150g)	15～20	
とうもろこし	2本 (540g)	20～25	

調理時間表

野菜

素材	分量	蒸し時間（分）	調理のコツ
長ねぎ	1本 (120g)	5～8	斜め切り。
なす	3本 (250g)	7～10	
にんじん	2本 (300g)	10～15	厚さ3mmの輪切り。
白菜	1/4個 (400g)	18～20	
ブロッコリー	5～6房 (350g)	8～10	小房に分ける。
ほうれん草	1束 (250g)	7～8	途中で混ぜる。
もやし	1袋 (250g)	5～7	

肉・魚・海老

素材	分量	蒸し時間（分）	調理のコツ
鶏 胸肉	1枚 (310g)	20～22	
鶏 もも肉	1枚 (310g)	20～22	
鶏 ささみ	4本 (240g)	10～12	
豚肉 ブロック	300g	25～30	
豚肉 スライス	200g	7～8	均等に並べる。

調理時間表

肉・魚・海老

素材	分量	蒸し時間（分）	調理のコツ
豚肉 しゃぶしゃぶ用	200g	4～5	均等に並べる。
牛肉 ブロック	300g	22～25	
牛肉 スライス	200g	6～7	均等に並べる。
牛肉 しゃぶしゃぶ用	200g	3～4	均等に並べる。
白身魚（切り身）	1切 (80~90g)	12～15	
海老	中8尾程度 (200g)	10～12	均等に並べる。

その他の素材

素材	分量	蒸し時間（分）	調理のコツ
精米	1合 2合	30 40	付属容器に同量の水を入れて調理。
卵	2個	10（半熟） 15（固め）	冷蔵庫から出したばかりの卵は2～3分長く調理。

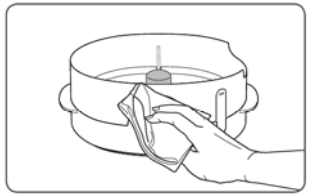
後かたづけをする

1　電源プラグをコンセントから抜きます。

2　完全に冷ましてからお手入れします。

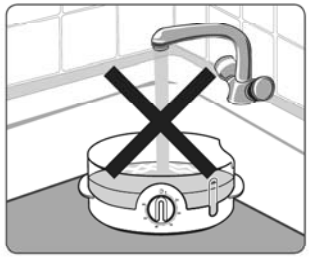
お手入れ

1　水タンクは空にし、湿らせた布で拭きます。



ご注意

水タンクを水に浸さないでください。



2　他の取り外しできる部品は、すべて洗えます。また食器洗浄器も使えます。

ご注意

お手入れの際、水タンクのふち、部品の角やふちでけがをしないようご注意ください。

ご注意

にんじんなど、色の濃い素材の汁で受け皿や水タンクに染みがつくことがありますが、異常ではなく、調理に影響はありません。染み付きをできるだけ防ぐためには、毎回使用後すみやかに受け皿と水タンクのお手入れをしてください。

ご注意

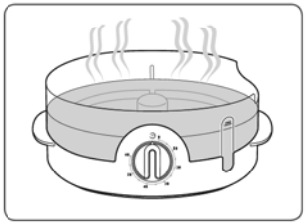
研磨剤入りの洗浄用品、スチールたわしを使用しないでください。特にプレートのふっ素樹脂加工は、研磨するとはがれることがありますので、お手入れの際はご注意ください。

お手入れ

水あかを落とす

水あかがたまってきたら、以下の手順で水あかを落としてください。

1 水タンクに水1000mlを入れ、クエン酸（15g程度）を入れて、かき混ぜます。
2 （受け皿やターボリングは置かずに）電源プラグをコンセントに差し込み、調理タイマーを5分にセットし、加熱します。その後、約1時間放置します。
3 お湯を捨て、汚れが残っている場合は拭き取って、水で十分にすすぎます。

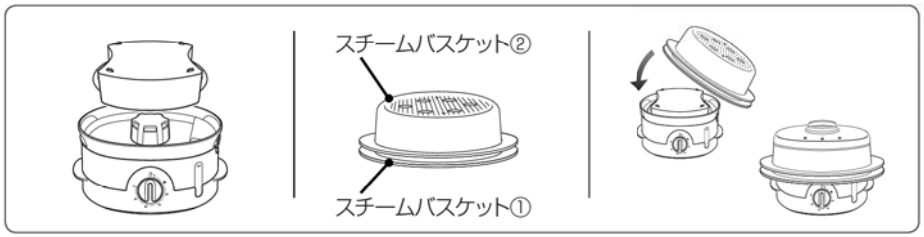


ご注意

加熱器が熱い場合がありますので、やけどにご注意ください。

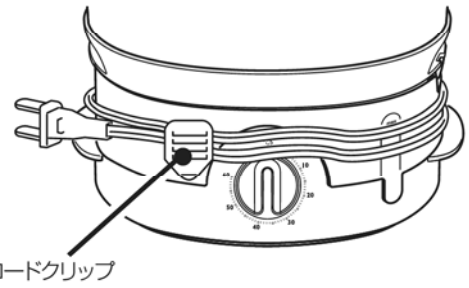
スチームバスケットの収納

1 付属容器を逆さにして受け皿にかぶせます。
2 図のように、スチームバスケット①を逆さにし、その上にスチームバスケット②を重ねます。
3 重ねたスチームバスケットを、受け皿の上にかぶせます。
4 一番上にふたを載せます。



コードクリップの使い方

1 電源コードを水タンクに巻きつけ、コードクリップで留めます。



故障かなと思ったら

蒸気が出てこない	水タンクに水は入っていますか？ タイマーをセットしていますか？ プラグをコンセントに差し込んでいますか？ 受け皿に水を入れていませんか？水タンクに水を入れてください。
素材の中まで熱が通らない	素材を入れすぎていませんか？ 素材が重なっていませんか？
バスケットがきちんと固定されない	バスケット①と②を重ねる順番が逆になっていませんか？

製品仕様

ティファール　ウルトラコンパクト	
定格電力：100V	重量（全体）：約2kg
定格消費電力：900W	サイズ（幅×奥行き×高さ）：33.7cm×24.8cm×33.7cm
タンク容量：1.5L	

※ 仕様・デザイン・価格等は変更になることがありますのでご了承ください。

Made in China